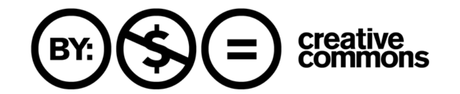


Cahiers de la Villa Kérylos

Les fruits et les légumes dans les livres de cuisine à la fin du Moyen Âge

Perrine Mane



LES FRUITS ET LES LÉGUMES DANS LES LIVRES DE CUISINE À LA FIN DU MOYEN ÂGE

Rapprocher les légumes et les fruits qui entrent dans les recettes des livres de cuisine, écrits à la fin du Moyen Âge dans différentes régions méditerranéennes, de documents iconographiques contemporains en provenance des mêmes aires géographiques est sans doute une démarche hasardeuse, mais qui peut présenter quelque intérêt. Cependant les chausse-trappes sont multiples et de taille.

Certes les images médiévales en relation avec la production et la récolte des légumes et des fruits[1], parfois avec leur transformation culinaire ou encore les rituels des repas, ne manquent pas. Outre les calendriers qui, au fil des mois, évoquent les travaux paysans, légumes et fruits sont présents dans nombre de miniatures ; celles-ci illustrent les textes bibliques et surtout certains ouvrages scientifiques, notamment les traités d'agriculture. Par ailleurs les herbiers, mais aussi les traités d'hygiène montrent un intérêt particulier pour les plantes potagères et les arbres fruitiers. Parmi ces recueils, le plus fameux, le *Tacuinum sanitatis*, traduction latine d'un texte écrit au XI[e] siècle par un médecin de Bagdad, Ibn Butlan, comprend de nombreuses rubriques concernant les fruits et les légumes qui concourent à une bonne santé. Or plusieurs versions sont illustrées en Italie du Nord aux XIV[e] et XV[e] siècles[2]. Enfin ces légumes et ces

1. Voir la bibliographie sur ce thème dans P. Mane, *Le travail à la campagne au Moyen Âge. Étude iconographique*, Paris, 2006, p. 29-72 et 259-261.

2. Paris, BNF, Nal 1673 (fac-similé de E. Berti Toesca, *Il Tacuinum sanitatis della Biblioteca Nazionale di Parigi*, Bergame, 1936), Liège, Bibl. Univ., ms. 1041 (C. Opsomer, *L'art de vivre en santé. Images et recettes du Moyen Âge [Le* Tacuinum sanitatis *(Ms. 1041) de la bibliothèque de l'Université de Liège]*, Liège, 1991), Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182 (fac-similé de L. Serra et S. Baglioni, Theatrum sanitatis. *Codice 4182 della R. Biblioteca Casanatense*, Rome, 1940, 2 vol. et fac-similé de M. Salmi, A. Pazzini et E. Pirani, *Theatrum Sanitatis*, Parme, 1970-1971, 3 vol.), Rouen, Bibl. Mun., ms. 1088

fruits apparaissent parfois sur des tables de repas profanes ou sacrés.

Mais l'utilisation des images exige la vigilance et certains facteurs limitent la valeur documentaire de notre corpus. Jusqu'au XIIIe siècle, le souci de réalisme fait défaut chez les artistes, l'image étant essentiellement symbolique, à la gloire de Dieu. Cependant l'éveil au naturalisme est de plus en plus perceptible aux XIVe et XVe siècles. Mais, même dans les herbiers, « il n'est pas toujours aisé de déterminer avec certitude les espèces représentées »[3]. Que dire du feuillage de certains arbres, réduit à trois ou quatre bouquets garnis de petits fruits rouges, dans plusieurs manuscrits italiens des XIVe et XVe siècles, en particulier dans différentes copies du *Digeste* de Justinien[4] ? S'agit-il de cerisiers ? ou plutôt d'un modèle qui s'est propagé dans les ateliers bolonais ? Au Moyen Âge, les enluminures étaient produites dans des ateliers entre lesquels des recueils de modèles circulaient souvent[5]. La fréquence de certaines scènes n'est-t-elle due qu'à la diffusion d'un modèle ou bien a-t-elle une signification ?

Dans le cadre de cette enquête sur les espèces végétales, il faut également tenir compte du décalage chronologique inévitable entre l'apparition d'une plante jusque là inconnue et sa représentation.

La littérature culinaire méditerranéenne provient de trois régions : l'Italie, la France du Sud, l'Espagne[6]. La production la plus riche est fournie par l'Italie. Le plus ancien livre de cuisine italien

---

(3054) et Vienne, Öst. Nat. Bibl., ms. 2396, ms. 5264 et Sn 2644 (fac-similé de F. Unterkircher, *Tacuinum sanitatis in medicina...*, Paris-Graz, 1967, 2 vol., aussi D. Poirion, C. Thomasset, *L'art de vivre au Moyen Âge [Codex Vindobonensis series nova 2644, conservé à la Bibliothèque Nationale d'Autriche]*, Paris, 1995). Enfin un exemplaire du *Tacuinum* est conservé dans la collection de la B.I.N.G. (Bibliothèque internationale de Gastronomie) dont le siège est à Sorengo, près de Lugano.

3. G. Comet, « L'iconographie des "plantes nouvelles" en Europe, ou une approche des débuts de la botanique moderne », in *Campagnes médiévales : l'homme et son espace. Études offertes à Robert Fossier*, Paris, 1995, p. 45-57.

4. Paris, BNF, Lat 14340, f. 10v° ou Munich, Bay. Staat. Bibl., Clm 3503, f. 115v°, Cesena, Bibl. Malatestiana, S. IV. 2, f. 12v° ou encore Vatican, Bibl. apostolique, Vat Lat 1409, f. 139.

5. Voir, entre autres, J. J. G. Alexander, *Medieval illuminators and their methods of work*, New Haven-Londres, 1992.

6. Pour la bibliographie et les différentes éditions en relation avec les traités culinaires, voir, par exemple, J.-L. Flandrin, O. Redon, « Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles », *Archeologia medievale* 8, 1981, p. 393-408, ou plus récemment B. Laurioux, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997, p. 175-195 et 208-216.

répertorié, le *Liber de coquina*, écrit vers la fin du XIIIe siècle, connaîtra jusqu'à la fin du Moyen Âge diverses adaptations, plus ou moins différentes selon les spécialités régionales, comme le *Libro della cucina* d'un anonyme toscan à la fin du XIVe siècle. Les *Traités des douze gourmands*[7], dont la plus ancienne version remonte aux années 1338, sont d'origine siennoise. Enfin dans les années 1460, Maestro Martino de Rossi rédige un *Libro de arte coquinaria* qui nous livre, aussi bien par le contenu que par la forme, l'expression d'une culture culinaire interrégionale novatrice. Ce traité inspire largement Bartolomeo Sacchi, dit « le Platine », qui compose, vers 1470, un traité, le *De honesta voluptate et valetudine*, s'intéressant à l'effet diététique des différents produits qui entrent dans la cuisine.

Le Sud de la France nous a laissé deux traités. Le *Modus viaticorum preparandorum et salsarum*[8] est rédigé vers 1380-1390 dans un latin mêlé d'occitan, qui dénote une origine languedocienne : cinquante-six recettes décrivent les sauces, les plats de Carême et les mets gras. Le second réceptaire, le *Fait de cuisine*[9], de 1420 est l'œuvre de Maître Chiquart, cuisinier d'Amédée VIII, duc de Savoie.

L'Espagne dont l'Andalousie a été exclue, la cuisine y étant sous forte influence arabe, a produit elle aussi plusieurs traités culinaires, parmi lesquels le *Sent Sovi*, texte anonyme écrit en catalan sans doute vers 1324, ne nous est connu qu'à travers deux versions nettement postérieures[10].

Ces traités culinaires ne sont qu'exceptionnellement illustrés. Les recettes qu'ils contiennent ne sont jamais transcrites en images et il est relativement rare que le frontispice soit orné, comme c'est le cas pour le *Libre del Coch* du catalan Robert de Nola édité en 1520[11] ; ces scènes mettent surtout en valeur les ustensiles de cuisine.

La plupart de ces traités, à l'exception peut-être de ceux des *Douze gourmands*, relèvent de la haute aristocratie[12]. Maître

7. On dénombre huit manuscrits datant du début du XIVe au XVIe siècle.

8. Paris, BNF, Lat 8435.

9. Sion, Bibliothèque cantonale du Valais, Ms. S 103.

10. R. Grewe, *Libre de Sent Sovi (receptari de cuina)*, Barcelone, 1979.

11. *Del rebost a la taula : cocina y alimentción en la Barcelona gótica*, catalogue d'exposition, Barcelone, 15 septembre 1994-15 janvier 1995, Barcelone, 1994, p. 68.

12. B. Laurioux, *Les livres de cuisine médiévaux*, Turnhout, 1997, p. 29-31, et Id., *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, 1997, p. 225-248, ou A. Capatti et M. Montanari, *La cuisine italienne : histoire d'une culture*, Paris, 2002, p. 34-35.

Martino, après avoir été au service du duc de Milan, puis du patriarche d'Aquilée, fut engagé dans les cuisines du grand condottiere Gian Giacomo Trivulzio[13]. Quant au *Fait de cuisine*[14], il a été composé pour célébrer la splendeur des festins du duc de Savoie.

Les traités du Moyen Âge fournissent essentiellement un mémento des plats de viandes, de poissons et des sauces qui faisaient la gloire du chef tandis que les recettes dans lesquelles légumes, œufs ou lait sont les composants majeurs, font souvent défaut. Par ailleurs au Moyen Âge, « le cru » était considéré comme une non-cuisine, ce qui explique en partie le petit nombre de recettes comportant des fruits[15]. Par ailleurs les fruits frais et les desserts incombaient, à cette époque, à l'officier de bouche et non au cuisinier. Pour cette raison, les livres de cuisine laissent sans doute échapper l'essentiel de ce qui les concerne.

Si le jardin d'agrément est très présent dans l'iconographie médiévale, le potager et le verger, ainsi que leurs productions respectives, occupent une place secondaire, sinon marginale dans les images, quelle que soit leur origine géographique[16]. Sans doute, comme beaucoup d'habitudes et de lieux liés à la quotidienneté, parce que tellement intégrés à la vie familiale, n'ont-ils plus de valeur significative. Pourtant les maisons paysannes possédaient presque toutes leur « ouche » ou « courtil », accompagné souvent d'un verger, l'ensemble formant la base de la tenure individuelle. Mais les enluminures, destinées à une élite noble ou religieuse, témoignent peu d'intérêt pour ce qui est étroitement lié à la condition paysanne. Dans l'ensemble de l'Occident médiéval, l'iconographie en rapport avec la céréaliculture, la viticulture – qui traite d'une espèce fruitière – et l'élevage, les trois secteurs clefs pour l'alimentation, est nettement majoritaire. Ce déséquilibre ne fait d'ailleurs que refléter les préférences des classes privilégiées qui

---

13. Cf. B. Laurioux, *Gastronomie, humanisme et société à Rome au milieu du XVe siècle. Autour du* De honesta voluptate *de Platina*, Florence, 2006, p. 520 sq., ou Id., « Le prince des cuisiniers et le cuisinier des princes : nouveaux documents sur Maestro Martino, *cocus secretus* du Pape », *Médiévales* 49, 2005, p. 141-154.

14. Cf. T. Scully, « Du fait de cuisine par Maistre Chiquart, 1420 », *Vallesia* 40, 1985, p. 101-231, et Id., *Chiquart's* On Cookery. *A fifteenth-century savoyard culinary treatise*, New York-Berne-Francfort, 1986, p. XII-XVI, ou M. Lansard, « Un cuisinier de la cour d'Amédée VIII : Maistre Chiquart », in *L'alimentazione negli Stati sabaudi*, Genève, 1989, p. 47-74.

15. Voir, par exemple, B. Laurioux, *op. cit.* (n. 12), p. 17.

16. P. Mane, *op. cit.* (n. 1), p. 250.

témoignent d'un net penchant pour les viandes, les poissons et les sauces.

Plus précisément, existe-t-il dans les régions méditerranéennes des images en relation avec les légumes utilisés dans les recettes des traités culinaires ? Quelles sont-elles ? Marquent-elles aussi une certaine désaffection ?

En fait les réceptaires italiens et, dans une moindre mesure, catalans consacrent presque tous une partie de leur texte aux légumes. A la manière des ouvrages diététiques, le plus ancien recueil italien, le *Liber de coquina* s'ouvre « par les choses les plus faciles », selon les termes de l'auteur, c'est-à-dire quarante-trois recettes de légumes, plus particulièrement d'*herba*. Un siècle plus tard le *Libro della cocina* commence par soixante-deux recettes intégrant des légumes, soit près du tiers du traité[17], alors que, selon une étude de J.-L. Flandrin en 1993[18], ce pourcentage serait de 8,7 % dans les livres de cuisine français[19].

Lors de son dépouillement de six traités culinaires, J.-L. Flandrin relève l'utilisation de trente-deux légumes différents, y compris les plantes aromatiques ou les « herbes ». Depuis d'autres traités ont été recensés. Trois catégories de légumes peuvent être distinguées : les légumes qui font partie du patrimoine végétal, d'autres, tels les épinards qui ont été introduits dans le courant du Moyen Âge et sont bien acclimatés, enfin des variétés exotiques, encore mal connues des enlumineurs, qui font quelques apparitions dans les traités culinaires, à l'instar des aubergines.

Plusieurs légumes qui poussent dans les potagers depuis des millénaires, sont consommés dans tout l'Occident : il en va ainsi de l'ail, des oignons, des poireaux, des raves ou des choux. Bien entendu ces légumes entrent dans plusieurs recettes méditerranéennes, telles la « tourte à l'ail », la « tarte à l'oignon » et la « *tredura* » (sorte de hachis de poireaux) du *Liber di cucina*[20], ou, deux siècles plus tard, la « tourte d'oignons » et « les choux à la romaine » de Maître Martino. Le *Liber de coquina* détaillait déjà

17. A. Capatti, M. Montanari, *op. cit.* (n. 12), p. 67.

18. J.-L. Flandrin, « Les légumes dans les livres de cuisine français du XIVe au XVIIIe siècle », dans *Le monde végétal (XIIe-XVe s.). Savoirs et usages sociaux*, Saint-Denis, 1993, p. 71-85.

19. Sauf le *Ménagier de Paris*, ouvrage rédigé par un riche bourgeois de Paris en 1392.

20. Édité par L. Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, Livourne, 1899 : recettes 54, 55 ou 62.

une recette de « choux délicats à l'usage des seigneurs », à servir *cum omnibus carnibus* qui, jusque dans le titre, bonifient ce légume très courant[21].

En réalité ces légumes constituent d'abord la nourriture quotidienne à la campagne. Le paysan n'est-il pas avant tout un mangeur d'ail, de poireaux et d'oignon que les nouvellistes italiens tournent en ridicule[22] ? Comme on peut s'y attendre, ces variétés potagères sont les plus représentées, en particulier dans les calendriers. A la fin du XIIe siècle et au XIIIe, 26 % des cycles sculptés sur les façades des églises[23], aussi bien en Lombardie[24] qu'en Campanie[25], illustrent le mois de novembre par l'arrachage des raves (fig. 1). Sans doute est-ce le sculpteur Benedetto Antelami qui a adopté, puis favorisé la diffusion de ce thème[26], ce qui explique peut-être l'absence de cette scène dans les calendriers sculptés hors d'Italie. Toutefois cette tâche se retrouve encore au XIVe siècle dans les enluminures de manuscrits, par exemple pour symboliser novembre dans le calendrier d'un *Officium Beatae Mariae* bolonais[27], ou encore vers 1405, sur les fresques de la Torre dell'Aquila de Trente, mais cette fois-ci pour illustrer le mois de septembre.

En dehors des raves, les images montrent une certaine uniformité. Quand un jardin potager est figuré, des poireaux, des

---

21. Cf. L. Bourgeois-Cornu, *Les bonnes herbes du Moyen Âge*, Paris, 1999, p. 104.

22. Par exemple dans la vingt-septième nouvelle de Sabadino degli Arienti, un valet demande à son prince d'être nommé chevalier. Afin de dissuader l'impudent, le prince décide de le ridiculiser en lui faisant prendre un blason à sa mesure : « sur le champ d'azur il y avait une main qui salait une tête d'ail dans une salière... Tout en haut il y avait une très belle demoiselle, à la place de la vertu, qui se bouchait le nez et la bouche tout en montrant qu'elle était fort offensée par l'odeur de l'ail », légume qui, d'après l'auteur, est toujours un aliment campagnard, « même si parfois il devient artificiellement civilisé quant on le place dans le corps des oisons rôtis » (cf. A. J. Grieco, *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie [XIVe-XVe s.]*, Paris, 1987 (thèse École des Hautes Études en Sciences sociales, dactylographiée), p. 149, ou A. Capatti et M. Montanari, *op. cit.* [n. 12], p. 68).

23. P. Mane, *Calendriers et techniques agricoles (France-Italie, XIIe-XIIIe s.)*, Paris, 1983, p. 210-212.

24. Broletto de Brescia, cathédrale de Ferrare, baptistère de Parme.

25. San Pietro de Sessa Aurunca ou Santa Sofia de Bénévent.

26. Cf. par exemple G. De Francovich, *Benedetto Antelami architetto e scultore e l'arte del suo tempo*, Milan-Florence, 1952, vol. 1, p. 229-242, M. Woelk, *Benedetto Antelami. Die Werke in Parma und Fidenza*, Munster, 1995, p. 217-222, ou *Benedetto Antelami e il battistero di Parma*, C. Frugoni dir., Turin, 1995, p. 132...

27. Forli, Bibl. Com, ms. 853.



FIG. 1. – Mois de novembre sculpté sur la frise intérieure de la loggia du baptistère de Parme par Benedetto Antelami en 1196.

oignons et souvent des choux, facilement reconnaissables à leur forme arrondie (fig. 2), se partagent les plates-bandes, comme dans un exemplaire du *De re rustica* de Columelle, enluminé en Italie au XVe siècle[28]. Dans un *Chansonnier* de Pétrarque[29], peint à la fin du XVe siècle en Italie, le paysan rentre de son potager, une houe sur l'épaule, une botte d'ail à la main. À travers les enluminures, le paysan est encore le mangeur d'ail.

Une place à part doit être faite pour les courges (ou *cucurbita*), cultivées dans le bassin méditerranéen bien avant l'Antiquité[30]. Les Romains les appréciaient déjà dans la cuisine, mais aussi comme

28. Rome, Bibl. Vallicelliana, E. 39, f. 162 et 169v°.

29. Brescia, Bibl. Queriniana, Inc. G v 15, f. 21.

30. Cf. *L'épopée des courges : cultures et consommations en Europe*, catalogue d'exposition, Potager du roi de Versailles, 9 septembre-9 octobre 2005, Versailles, 2005.

remèdes et, une fois séchées, ils s'en servaient comme récipients. Ces courges sont en fait du type gourde/calebasse, différentes des courges actuelles d'origine américaine. Cet intérêt pour les cucurbitacées se retrouve dans les traités catalans et italiens. Chez Maître Martino, le légume entre dans la préparation des truites ou encore d'un potage, la « *cocer zucche* »[31] ; une autre recette de « *carabaze a la catalana* » témoigne d'échanges entre cuisiniers catalans et italiens[32].

Largement utilisée dans la cuisine, la courge est également bien présente dans l'iconographie italienne. Dans une copie de l'*Historia naturalis* de Pline, enluminée par Giuliano Amadei vers 1460, le livre 20, consacré aux plantes de jardin, est illustré par la récolte des gourdes (fig. 2). Afin d'obtenir des légumes allongés et non pas ronds, les conseils de Pline que l'agronome Pietro de' Crescenzi reprendra à son tour, sont fidèlement respectés : les légumes sont cultivés en hauteur grâce à une petite pergola sur laquelle la plante court et les gourdes pendent entre les interstices du support[33]. Ces gourdes sont aussi les espèces choisies pour la bénédiction des légumes dans un *Pontifical* de Guillaume Durand, enluminé soit en Lombardie, soit dans le sud-est de la France dans la seconde moitié du XIVe siècle[34]. Elles garnissent encore une corbeille qui orne une marge du *Bréviaire de Marie de* Savoie, décoré à Milan vers 1430[35].

Le répertoire des plantes potagères qui n'avait pratiquement pas varié depuis l'époque romaine, s'enrichit largement au cours du Moyen Âge. Parmi les légumes récemment introduits et bien acclimatés, les épinards, importés de Perse par l'intermédiaire des Arabes[36], sont largement utilisés dans la plupart des réceptaires italiens et catalans. Dès la fin du XIIIe siècle, on trouve une recette de « *spinargia* » dans le *Liber de Coquina* et au début du XIVe, on

---

31. *Libro de arte coquinaria*, chap. 148.

32. B. Santich, « Les éléments distinctifs de la cuisine médiévale méditerranéenne », in *Du manuscrit à la table, Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, C. Lambert dir., Paris-Montréal, 1992, p. 133-139, ou B. Laurioux, « Cuisines médiévales (XIVe et XVe s.) », in *Histoire de l'alimentation*, J.-L. Flandrin et M. Montanari dir., Paris, 1996, p. 459-477, Id., *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2006, p. 357-373.

33. Londres, Victoria et Albert Mus., L. 1504-1896, livre 20 ou Vienne, Öst. Nat. Bibl., ms. 2396, f. 6.

34. Paris, Sainte-Geneviève, ms. 143, f. 183.

35. Chambéry, Bibl. Mun., ms. 4, f. 443.

36. A. M. Watson, *Agricultural innovation in the early Islamic world. The diffusion of crops and farming techniques, 700-1100*, Cambridge, 1983, p. 62-63.

Illustration non autorisée à la diffusion

FIG. 2. – Livre 20 de l'*Historia naturalis* de Pline l'Ancien enluminé par Giuliano Amedei vers 1460 (Londres, Victoria et Albert Museum, L. 1504-1896).

dénombre trois préparations d'« *espinachs* » dans le *Sent Sovi*[37]. Ce légume est encore au XVe siècle l'ingrédient principal d'une tourte d'anguille aux épinards de Maître Martino[38]. A partir du XIIIe siècle[39], cette plante se répand dans les jardins méridionaux[40] et au début du XIVe siècle, le poète Bonvesin da la Riva l'inclut parmi les spécialités de la campagne lombarde. Si elle ne figure que dans le seul *Tacuinum sanitatis*[41], la représentation est particulièrement

37. Chap. 68, 96, 190.

38. *Libro de arte coquinaria*, chap. 165.

39. Cf. A. Riera Melis, « Las plantas que llegaron de Levante. Acerca del legado alimentario islámico en la Cataluña medieval », *Anuario de Estudios medievales* 31/2, 2001, p. 787-841.

40. En Provence, l'épinard venait au troisième rang dans le potager, après les choux et les poireaux, et bien avant la rave peu à peu déclassée dans les régions les plus riches. Cf. L. Stouff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, Paris-La Haye, 1970, p. 107.

41. Par exemple Paris, BNF, Nal 1673, f. 26v°, Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 46 ou Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 27.

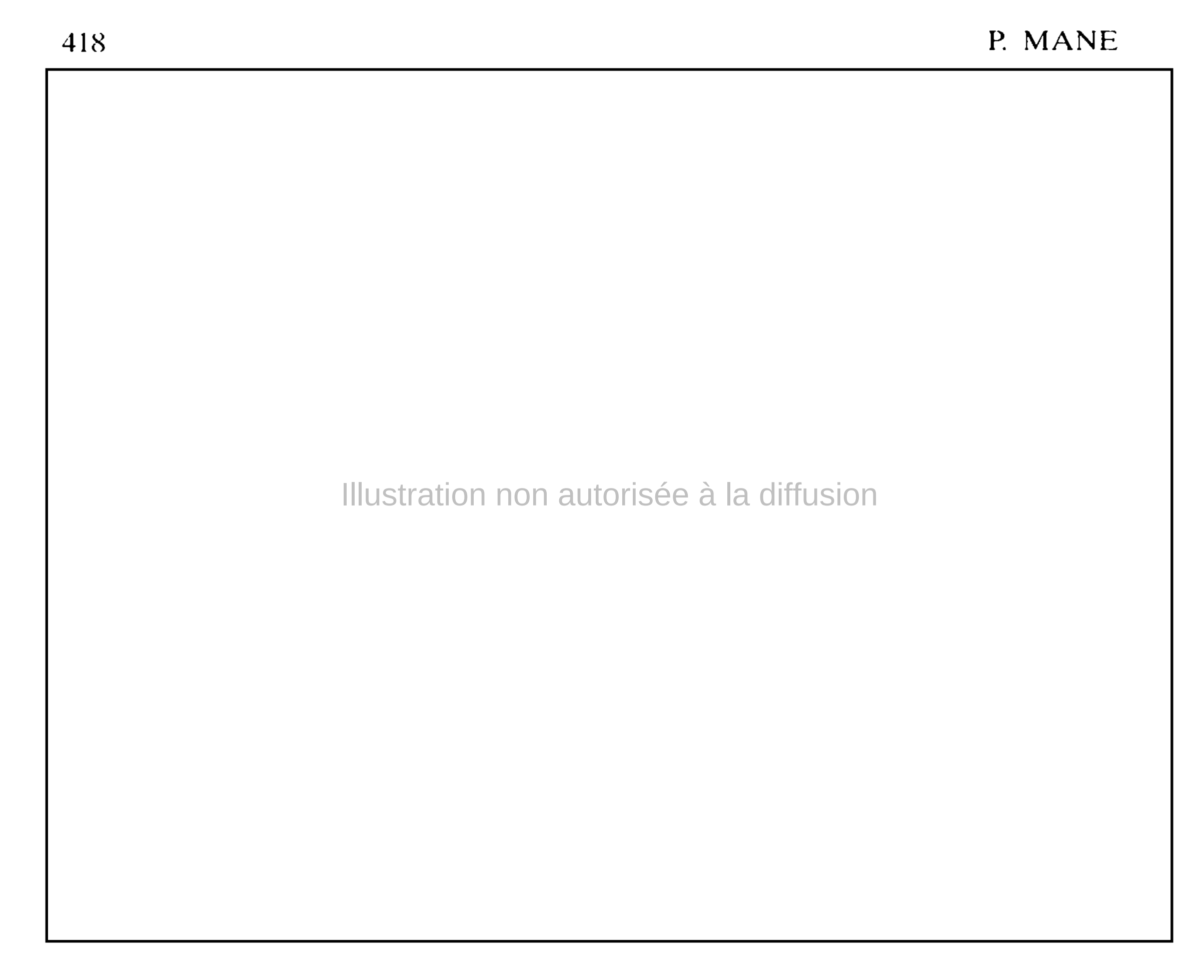


FIG. 3. – Épinard dans un *Tacuinum sanitatis* d'Ibn Butlan enluminé sans doute à Vérone vers 1395 (Vienne, Österreichische Nationalbibliothek, Sn 2644, f. 27).

réaliste, ce qui montre une large diffusion et une bonne connaissance de la part de l'enlumineur (fig. 3).

Il faut bien reconnaître que les auteurs des traités, en plus des légumes les plus courants, se font un plaisir de donner des recettes comportant des légumes nouveaux ou encore peu répandus ; cette résonance exotique leur confère un certain prestige. C'est le cas pour l'aubergine, originaire de l'Inde et de la Perse ; par le biais des Arabes, elle arrive dès le VIIIe siècle en Espagne[42], avant de se diffuser en Sicile[43], mais beaucoup plus tard dans les potagers de

42. Cf. A. M. Watson, *op. cit.* (n. 36), p. 70-71, ou F. Aubaile-Sallenave, « Les jardins arabes médiévaux, lieux d'amélioration et d'introduction d'espèces et de variétés nouvelles de fruits et légumes », in *Le grand livre des fruits et des légumes. Histoire, culture et usage*, D. Meiler et P. Vannier dir., Besançon, 1991, p. 145-149.

43. Première mention dans les jardins de Palerme en 1309 (H. Bresc, « Les jardins de Palerme [1290-1460] », *Mélanges de l'École française de Rome [Moyen Âge-Temps Modernes]* 84/1, 1972, p. 55-127).

l'Italie septentrionale. Si une des premières mentions de l'aubergine en Occident remonte à Albert le Grand, vers 1280, dans son *De Vegetabilibus*, ce légume n'est cité dans aucun traité culinaire français, pas même dans les traités languedocien ou savoyard. Au XIVe siècle, il est introduit dans quatre recettes du traité catalan des *Sent Soví*[44], parmi lesquelles les aubergines au lait d'amandes ou les aubergines en gratin, mais il reste ignoré des traités italiens jusqu'au XVe siècle ; par le jeu des influences catalanes, Maître Martino l'intègre dans une version tardive de son traité qui date du dernier tiers du XVe siècle.

Ce légume, bien évidemment, n'apparaît pas dans les enluminures de potagers. Seuls les herbiers et les *Tacuinum* le figurent. Vers 1335, il est représenté dans un *De herbis* de Manfred de Monte Imperiali, enluminé sans doute à Pise[45], et les différentes versions du *Tacuinum* lui consacrent toutes une rubrique. Si sur la plupart des illustrations, les légumes sont bien violets et rebondis[46], une version d'un *Manuel des vertus, végétaux, animaux...*, enluminée à Venise vers 1480[47], figure une variété cultivée non en terre, mais en pots, dont les fruits sont blancs. En dépit de l'origine du *Tacuinum*, plusieurs miniaturistes montrent encore à la fin du XIVe siècle une connaissance relative du légume et même une certaine méfiance à son égard que traduit le nom de *Melongiane* (de *Mala insana*, pomme malsaine)[48] ; c'est par exemple à un arbre que sont suspendues les aubergines dans un exemplaire décoré à Pavie ou à Milan à la fin du XIVe siècle[49] (fig. 4).

Si quelques documents iconographiques présentent l'intérêt de témoigner de l'acclimatation récente de certains légumes, le nombre restreint d'images ne reflète pas vraiment la faveur relative, mais

44. Chap. 149, 151, 152, 153.

45. Paris, BNF, Lat 6823, f. 106v°.

46. Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 41 ou Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 31v°.

47. Vienne, Öst. Nat. Bibl. ms. 2396, f. 6v°.

48. M.-C. Daunay, J. Janick, « History and Iconography of Eggplant », *Chronica horticulturae* 47/3, 2007, p. 16-22, ou M.-C. Daunay, H. Laterrot et J. Janick, « Iconography of the *Solanaceae* : Antiquity to the 17th century », *Horticultural Review* 48, 2007 (sous presse).

49. Paris, BNF, Nal 1673, f. 25v°. Cf. L. Messedaglia, « Le piante alimentari del *Tacuinum sanitatis*, manoscritto miniato della Biblioteca Nazionale di Parigi. Contributo alla storia dell'agricoltura e dell'alimentazione », in *Atti del Reale Istituto di Scienze, Lettere ed Arti* 86, 1936-1937, p. 571-681.

rare à cette époque, que les traités culinaires méditerranéens ont manifestée envers les légumes, transformant leur goût par l'addition de substances « riches », réservées aux élites, en particulier les épices[50].

En revanche l'iconographie italienne et, dans une moindre mesure, espagnole montre un penchant manifeste pour la culture des fruits, alors que dans les pays plus septentrionaux, France et Flandre notamment, cette culture ne tient qu'une place secondaire. Il est par exemple notable que plusieurs calendriers italiens consacrent deux mois à la récolte des fruits : dans le cycle du *Missel de Boniface VIII*, enluminé à Bologne par Oderisi da Gubbio au XIV[e] siècle, le mois de juin est consacré à la récolte des cerises (fig. 5) et, en novembre, un homme cueille les olives[51]. Encore au milieu du XV[e] siècle, le florentin Luca della Robbia illustre, sur des tondo sculptés, le mois de février par la greffe d'un arbre fruitier et le mois de novembre par l'olivaison[52].

Parmi les fruits que citent les traités culinaires méditerranéens, certains sont cultivés dans tout l'Occident. Les pommes et, dans une moindre quantité, les poires, se retrouvent aussi bien dans les livres de recettes français ou anglais que dans les traités italiens ou languedociens. Les pommes, en particulier, figurent dans 14,3 % des recettes du *Modus*, aussi bien sucrées que salées[53]. Elles peuvent constituer à elles seules la garniture d'une pâte de beignet ou d'un entremets frit. Mélangées en compote avec d'autres fruits, elles accompagnent notamment les anguilles ; elles sont encore un des ingrédients des tourtes de poissons ou des farces pour le saumon. Dans le *Libro de arte coquinaria*, Maître Martino suggère d'ajouter, au dernier moment, des pommes et des poires dans le brouet sarrazinois. Elles sont encore le composant principal d'une mousse de pommes au lait d'amandes, l'« emplumeus » pour lequel Maître Chiquart précise qu'il choisit une variété locale, la barberine[54].

Or les pommes sont peu figurées dans les pays méditerranéens, alors que leurs représentations sont particulièrement fréquentes en France ou en Flandre. En revanche les poires sont privilégiées dans le répertoire italien. Déjà sur un calendrier sculpté de la cathédrale

50. A. Capatti, M. Montanari, *op. cit.* (n. 12), p. 69.

51. Lyon, Bibl. Mun., ms. 5135, f. 5v° et 8.

52. Londres, Victoria et Albert Museum.

53. P. Mane, « Les fruits dans les traités culinaires français (XIII[e]-XV[e] s.) », *Archéologie du Midi médiéval* 23-24, 2005-2006, p. 129-144.

54. *Du fait de cuisine*, chap. 194.

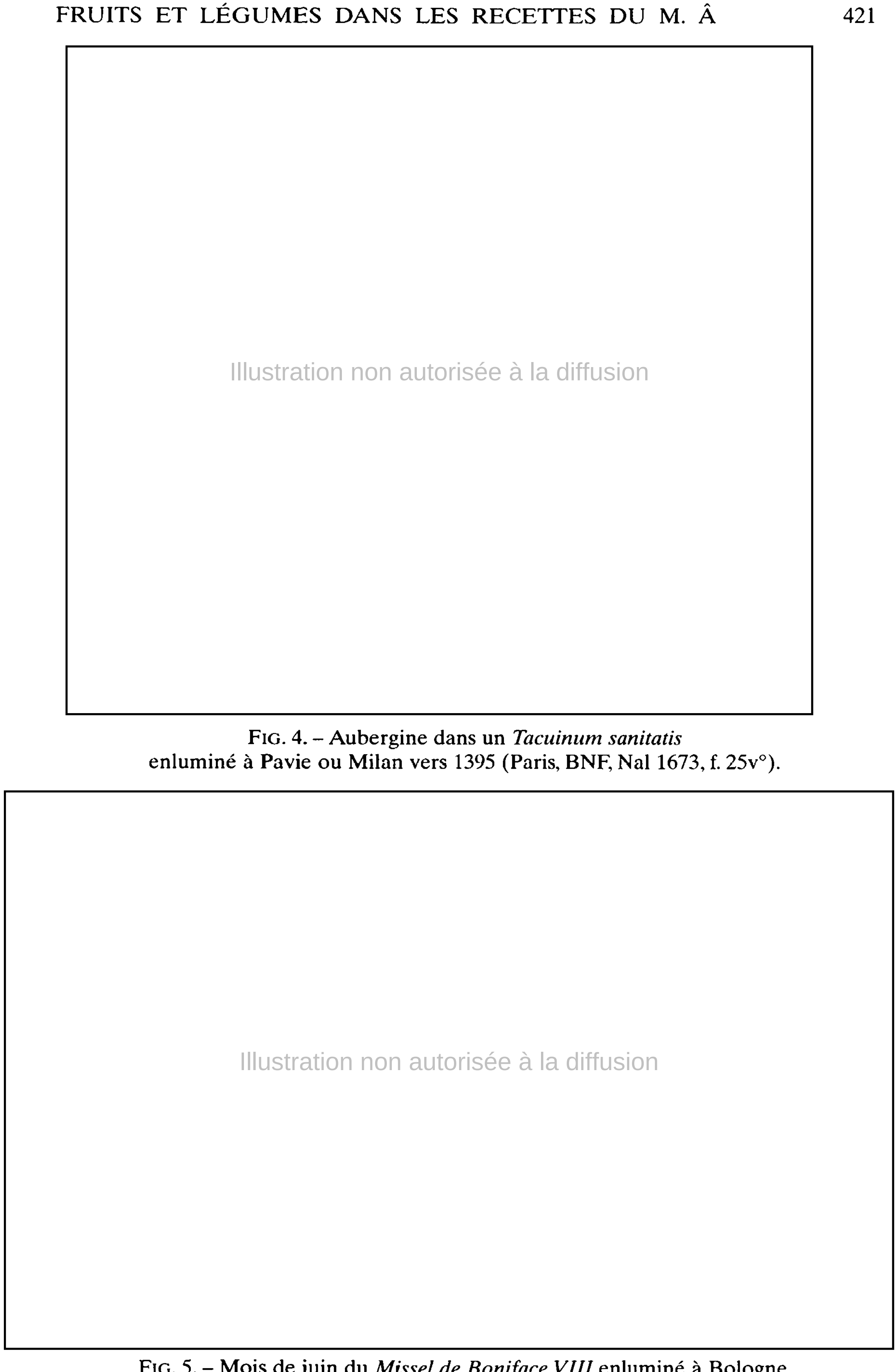


FIG. 4. – Aubergine dans un *Tacuinum sanitatis* enluminé à Pavie ou Milan vers 1395 (Paris, BNF, Nal 1673, f. 25v°).

FIG. 5. – Mois de juin du *Missel de Boniface VIII* enluminé à Bologne par Oderisi da Gubbio au XIVe siècle (Lyon, Bibliothèque municipale, ms. 5135, f. 5v° ; crédits photographiques : Bibliothèque de Lyon, Didier Nicole).

de Ferrare, au début du XIII[e] siècle, un poirier chétif porte de nombreux fruits ; vers 1470, le cycle d'un *Bréviaire*, enluminé à Florence par Mariano del Buono[55], témoigne encore du succès de cette culture[56]. Les poiriers, comme les pommiers, offraient l'avantage de donner des récoltes qui pouvaient s'échelonner sur une bonne partie de l'année, suivant les variétés ; dans les calendriers italiens, on ramasse des poires tantôt en juin[57], tantôt en septembre[58].

Certains fruits à pulpe n'apparaissent guère dans les traités méditerranéens. C'est le cas des pruneaux, utilisés une fois séchés, des coings, des pêches, des fraises ou des cerises. Pourtant la cerise, citée occasionnellement par Martino pour colorer une aillée en rose, est abondamment figurée[59]. Déjà sur la mosaïque de San Michele Maggiore de Pavie, en 1100, de minuscules billes sont suspendues au bout des rameaux que saisit un paysan[60]. La place tenue par ce fruit perdure : par exemple la récolte des cerises est représentée dans un *Compendium de plantes* et au mois de juin du calendrier du *Missel de Boniface VIII*[61] (fig. 5), tous deux enluminés au XIV[e] siècle dans le Nord de l'Italie.

En revanche, d'autres fruits à pulpe, comme le raisin, apparaissent de façon récurrente dans l'ensemble des réceptaires méridionaux, y compris le *Fait de cuisine* de Maître Chiquart d'origine savoyarde. Si le raisin noir est parfois utilisé dans la composition de sauces, telle la « *sapor de uva* » de Martino où les fruits sont pressés avant d'être mélangés à du verjus ou du vinaigre[62], c'est le plus souvent sous sa forme séchée que ce fruit entre dans les recettes. Perpétuant la tradition romaine, les raisins secs sont particulièrement appréciés pour leur apport sucré, à une époque où le sucre est encore une denrée rare. Ils entrent aussi bien dans la compo-

---

55. Florence, Riccardiana, ms. 284, f. 5.

56. O. Redon (« Des maisons et des arbres. Note sur la Montagnola siennoise entre XIII[e] et XIV[e] siècle », *Archeologia medievale* 14, 1987, p. 369-393) relève, par exemple, qu'au XIV[e] siècle, dans la Montagnola siennoise, les poiriers sont « en première ligne, ce qui viendrait confirmer le grand usage alimentaire qui était fait des poires, cuites ou crues ».

57. Florence, Riccardiana, ms. 284, f. 5.

58. Cathédrale de Ferrare.

59. *Libro de arte coquinaria*, chap. 157.

60. P. Mane, *op. cit.* (n. 23), p. 208.

61. Londres, Brit. Libr., Sloane 4016, f. 30 ou Lyon, Bibl. Mun., ms. 5135, f. 7v°. On les retrouve aussi sur les travaux des mois sculptés au milieu du XIV[e] siècle sur les chapiteaux du Palais des Doges à Venise, où, au-dessous de la récolte des cerises, est inscrit « *iunius cum ceresis* ».

62. *Libro de arte coquinaria*, chapitre 155. Il peut aussi servir, comme la cerise, à colorer une sauce.

sition de farces et de confits pour accompagner les poissons que dans des pâtisseries, des compotes ou des tourtes[63].

Si la vigne est omniprésente dans l'iconographie italienne ou espagnole comme dans tout l'Occident médiéval, sa culture ne vise pas la consommation du fruit lui-même, mais de ses dérivés liquides[64], vin et, dans une moindre mesure, vinaigre ou verjus. L'iconographie ne s'intéresse pas à la dessiccation des raisins, mais dans plusieurs *Tacuinum*, des raisins secs sont proposés à la vente avec diverses denrées dans une boutique, sans doute une épicerie[65].

Un autre fruit introduit depuis des millénaires dans le monde méditerranéen, la figue, joue un rôle important, dans les recettes méridionales, pour sa teneur en sucre. Alors que les figues n'occupent qu'une place fort modeste dans les traités culinaires en provenance de la France septentrionale[66], près de 9 % des recettes du *Modus* comportent des figues[67] et l'on retrouve des pourcentages voisins dans plusieurs traités italiens. L'association de la figue aux productions méditerranéennes est d'ailleurs confirmée par le titre d'une des recettes du *Ménagier de Paris* : *grosses figues de Provence rosties et feuilles de lorier pardessus*[68].

Le figuier n'est jamais représenté dans aucun cycle français, ni plus curieusement espagnol[69] ; par contre la vogue de cet arbre méditerranéen[70], facilement reconnaissable à ses feuilles échancrées

63. Par exemple la tourte d'anguille aux épinards de Maître Martino (chap. 165).

64. P. Mane, « Iconographie du travail viticole en France et en Italie, du XIIe au XVe siècle », in *Le vigneron, la viticulture et la vinification, Onzièmes journées internationales d'histoire du Centre culturel de l'abbaye de Flaran, 8-10 septembre 1989,* Auch, 1991, p. 9-48 et Id., *op. cit.* (n. 1), p. 187-244.

65. Par exemple Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 56 et ms. 2396, f. 31, Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 105 ou Paris, BNF, Nal 1673, f. 3.

66. Dans un entremets du *Viandier* dénommé « taillis », la figue est mélangée à des raisins et à un lait d'amandes pour garnir une galette. Dans le *Ménagier*, les figues sont mentionnées dans quatre préparations.

67. Cf. C. Lambert, « La cuisine occitane à partir d'un réceptaire culinaire languedocien et de sources annexes », *Archéologie du Midi médiéval* 15-16, 1997-1998, p. 294-305, et P. Mane, *op. cit.* (n. 53), p. 129-144.

68. Les figues de Nîmes sont particulièrement réputées au Moyen Âge, comme le confirment les livres de comptes de la Chambre apostolique qui réservent ces fruits au pape (C. Lambert, *art. cit.* (n. 67), p. 294-305).

69. Pourtant P. Bonnassie relève que les figuiers ponctuent de leur présence toute la Catalogne sub-pyrénéenne et littorale, si l'on en juge par les nombreuses mentions auxquelles ils donnent lieu et la marque qu'ils ont laissée dans la toponymie (P. Bonnassie, *La Catalogne du milieu du Xe à la fin du XIe siècle. Croissance et mutations d'une société*, Toulouse, 1975, p. 57).

70. Déjà Pline en dénombrait vingt-neuf espèces.

aux larges lobes, est patente dans l'iconographie italienne. Dès le XIIIe siècle, les figues abondent dans les calendriers italiens monumentaux[71] : leur récolte est sculptée au mois d'août, par exemple sur l'abside de la cathédrale de Borgo San Donnino ou encore sur la fontaine de Pérouse, alors que les fresques de Fossa (dans les Abruzzes) la repoussent en septembre. Durant les siècles suivants, plusieurs herbiers ou *compendium* italiens, notamment le *De Herbis* de Manfred de Monte Imperiali, enluminé sans doute à Pise vers 1335[72] (fig. 6), continuent à manifester une prédilection pour ce fruit. Dans un *Tacuinum* lombard de la fin du XIVe siècle[73], les figues, en raison de leur fragilité, sont ramassées à l'aide d'un petit filet conique fixé à l'extrémité d'un long bâton. Leur importance dans l'alimentation méditerranéenne est d'ailleurs soulignée par les deux rubriques que lui consacre ce traité : la figue fraîche, mais aussi la figue sèche, vendue en boutique[74].

D'autres fruits ont une utilisation importante dans les recettes méditerranéennes, ce sont les fruits à coque. Celui qui y apparaît avec la plus grande fréquence est l'amande. Même si ce fruit est présent dans l'ensemble des traités médiévaux, quelle que soit leur origine, les pourcentages montrent un taux supérieur dans les réceptaires méditerranéens, en particulier dans les livres de cuisine catalans : dans le *Sent Sovi*, douze des trente-deux recettes de sauces comportent des amandes broyées ou du lait d'amandes ; encore mieux, les amandes pilées sont utilisées dans 45 % des sauces du traité de Martino, notamment dans l'aillée blanche. Elle est également l'élément principal de différentes préparations sucrées, telles la « *mandorlata cotta* », sorte de crème d'amandes d'un *Traité des douze gourmands*, ou le « *marzapane* » (notre massepain) ou encore les calissons dont Maître Martino développe longuement la préparation[75]. Quant au lait d'amandes que plusieurs livres de cuisine plus septentrionaux, comme les *Enseingnemenz*, rédigés à Paris au début du XIVe siècle, appellent de façon emblématique *lait de Provence*, il accompagne aussi bien les viandes que les poissons,

71. P. Mane, *op. cit.* (n. 23), p. 209.

72. Par exemple Paris, BNF, Lat 6823, f. 69v° ou Londres, Brit. Libr., Egerton 747, f. 41v°.

73. Liège, Bibl. Univ., ms. 1041, f. 2. Cf. C. Opsomer, *op. cit.* (n. 2), p. 29.

74. Par exemple Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 56v° et ms. 2396, f. 31, Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 106 ou Paris, BNF, Nal 1673, f. 2v°.

75. *Libro de arte coquinaria*, chap. 169.

Illustration non autorisée à la diffusion

FIG. 6. – Figuier dans un *De herbis* de Manfred de Monte Imperiali enluminé sans doute à Pise vers 1335 (Paris, BNF, Lat 6823, f. 69v°).

le riz[76] ou la porée blanche à base de poireaux[77]. Il entre encore dans la composition de desserts, comme la mousse de pommes au lait d'amandes de Maître Chiquart. Il est vrai que le lait d'amandes présente l'avantage, à la différence d'une sécrétion animale, de bien se conserver. Surtout il offre des substituts végétaux aux produits animaux et tient le rôle du lait de vache, notamment les jours maigres. Maître Martino propose d'ailleurs plusieurs préparations « *contrafacta in Quadragesima* » qui remplacent aussi bien la *ricotta* que le beurre ou la jonchée (sorte de petits fromages).

On est loin de retrouver cette place prépondérante dans l'iconographie : à vrai dire l'amandier n'est guère identifiable, sauf dans les herbiers ou le *Tacuinum sanitatis* où le nom du fruit est inscrit.

76. *Riso nella migliore maniera*. Recette 22 du recueil édité par S. Morpurgo, *LVII ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Bologne, 1890.

77. *Traité des douze gourmands*.

Ce dernier consacre d'ailleurs deux rubriques à ce fruit : l'amande douce[78] et amère[79].

En cuisine, les noix ont un emploi assez proche de celui des amandes, mais sont moins présentes dans les recettes. Le plus souvent associées aux amandes, elles entrent dans la préparation de différentes sauces, comme l'aillée du *Modus* ou de Maître Martino qui accompagnent raies et merlus. En revanche, les pignons, produit méditerranéen particulièrement prisé par les Romains, sont mentionnés dans de nombreuses recettes italiennes, souvent avec des figues et des raisins secs. Par exemple ils garnissent des raviolis dans un livre de cuisine vénitien du XIVe siècle ou entrent dans la farce d'une tourte à la volaille « à la romaine » dans un *Traité des douze gourmands*. Les noyers et les pins pignons, aux feuillages pourtant caractéristiques, ne figurent guère dans l'iconographie méditerranéenne.

Nous trouvons la distorsion inverse entre textes et images pour un autre fruit à coque, la châtaigne. Sa culture est représentée à plusieurs reprises en Italie, et uniquement dans ce pays, alors qu'on ne relève que peu de références à ce fruit dans les traités culinaires. Si Platina, dans son *De honesta voluptate*, préconise de servir les châtaignes au troisième service, il ne donne aucune recette pour les préparer ; pas davantage dans le *Modus*, alors que dans les inventaires des mobiliers provençaux, on repère des poêles perforées pour les cuire[80].

Or non seulement les *Tacuinum* lombards du XIVe siècle consacrent tous une rubrique au châtaignier, mais la récolte des châtaignes est peinte durant la seconde moitié du XVe siècle sur de nombreux calendriers de la région des lacs lombards subalpins, dans les églises de Morozzo, de Ronco sopra Ascona, de Mesocco et encore de Monte Carasso[81]. Ces témoignages confirment la place de choix qu'occupe cet arbre dans l'Italie septentrionale, notamment dans les régions préalpines et en Lombardie, comme le proclament, dès le XIIIe siècle, les *Cris de Paris*, ou encore, à la fin du XVe siècle,

78. Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 18v° ou ms. 2396, f. 5 et Liège, Bibl. Univ., ms. 1041, f. 9v°, Paris, BNF, Nal 1673, f. 10v°, Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 29.

79. Vienne, Öst. Nat. Bibl., ms. 2396, f. 5 et Paris, BNF, Nal 1673, f. 10.

80. *Unam sartaginem ad coquendum castaneas*. Cf. L. Stouff, *op. cit* (n. 40), p. 108.

81. Comme Palagnedra, Belgirate, Fara Novarese, Borgomanero, Maccagno Superiore. Cf. S. Boscani, *Raffigurazioni medievali del ciclo dei mesi nella zona dei laghi prealpini*, Bologne, 1994 (Tesi di Laurea, dactylographiée), p. 147 sq., Id., *Calendriers des Alpes et Préalpes*, Paris, 1996 (D.E.A. de l'École des Hautes Études en Sciences sociales,

Platina qui recommande les châtaignes « de Milan et de Gênes ou du pays de Valentinois en Dauphiné, lesquelles sont grosses, savoureuses ».

Si l'olive n'entre jamais en tant que telle dans la cuisine, l'huile, produit dérivé, tient une place dominante dans nos traités méditerranéens, même si d'autres graisses sont utilisées. Il est vrai que si la plupart d'entre eux mentionnent « l'huile » pour faire frire viande ou poisson, son origine n'est que très rarement stipulée. Pour l'auteur italien ou espagnol, il semble évident que l'huile est obtenue à partir des olives et l'utilisation exceptionnelle d'un autre produit est toujours précisée, par exemple l'huile de noix pour faire frire des poissons dans le *Fait de cuisine* de Maître Chiquart. Certes des images existent non seulement de la culture de l'olivier, mais aussi de la transformation des olives en huile : un calendrier d'un *Livre d'heures à l'usage de Rome*[82], enluminé à Florence vers 1490, figure en décembre l'olivaison et en février le triturage des olives. Pourtant le nombre relativement restreint des illustrations italiennes médiévales concernant cet arbre surprend, en contraste avec l'abondance des représentations antiques, en particulier dans les mosaïques romaines. D'ailleurs les images médiévales en relation avec la fabrication de l'huile sont souvent insérées dans des traductions des *scriptores rei rusticae*, telle l'enluminure du livre 12 d'un *De re rustica* de Columelle, réalisée à Florence au XVe siècle[83]. En fait la désaffection que connaît la culture de l'olivier pendant une longue période du Moyen Âge est bien traduite par les artistes qui négligent cet arbre[84].

D'autres fruits à noyau, comme les dattes, récemment acclimatés ou importés de pays lointains, sont recherchés pour leur saveur sucrée. Sous forme de compote, associées à d'autres fruits, les dattes sont d'un usage très proche de celui de la figue. La connaissance approximative de cet arbre en Occident est patente, comme le montre la sculpture du *Miracle du dattier* lors de la *Fuite en Égypte*

---

dactylographié), p. 53 sq., ou Id., « Le problème des sources iconographiques : les travaux des mois dans la région alpine et préalpine pendant le Moyen Âge (XIIe-XVe s.) », in *La vie matérielle au Moyen Âge. L'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique, Actes du colloque de Louvain-la-Neuve, 3-5 octobre 1996*, Louvain-la-Neuve, 1997, p. 29-57.

82. Waddesdon, Coll. J. A. Rothschild, ms. 16, f. 2 et 12.

83. Rome, Bibl. Vallicelliana, ms. E 39, f. 191.

84. P. Mane, *op. cit.* (n. 1), p. 262.

exécutée en 1180 par Bonnano Pisano sur la porte de la cathédrale de Pise. Par ailleurs l'importance de ce fruit en Orient est bien marquée par le *Tacuinum sanitatis* qui lui consacre au minimum trois rubriques : dattes sauvages (*cefalones*), dattes mûres (*rutab*) et dattes mûrissantes (*rusuri*)[85]. Les artistes se plaisent à souligner son origine exotique, par exemple dans un *Manuel des vertus*, enluminé à Venise vers 1480, où des personnages enturbannés cueillent ou consomment des dattes mûres ou sauvages[86] (fig. 7).

En contraste, d'autres fruits sont particulièrement estimés pour leur jus acide. C'est le cas de la grenade, du citron ou de l'orange qui ne sont utilisés pour cet apport que dans les traités méridionaux. Car ce goût prononcé pour l'aigre-doux est une des caractéristiques de la cuisine italienne, languedocienne ou catalane[87]. En particulier, l'usage de la grenade sous forme de verjus ou même de vin est propre à ces régions. Ces deux dérivés du fruit, l'un pouvant remplacer l'autre, jouent un rôle essentiel dans la préparation de la poule à la grenade[88], la *raymonia* du traité languedocien, la *romania* des livres italiens. A la fin du XIIIe siècle, le *Liber de coquina* recommande même de détremper le poulet avec du *succo granatorum acrorum et dulcium*[89]. Sous forme de jus, mélangée à des épices, la grenade entre également dans la confection de sauces. En Catalogne, le jus ou le vin de grenade sont la base de la sauce dite « cameline », qui se retrouve dans tous les traités septentrionaux, mais sans ce fruit. Largement cultivé en terre méditerranéenne, le grenadier n'apparaît pourtant pas dans l'iconographie médiévale à l'exception des herbiers et du *Tacuinum*. Ce dernier lui consacre deux rubriques, l'une pour les grenades acides[90], l'autre pour les gre-

85. Par exemple Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 12v°, 13 et 13v°, Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 31 et 33 ou Paris, BNF, Nal 1673, f. 16, 16v° et 17v°. Cf. L. Messedaglia, *art. cit.* (n. 49), p. 571-681.

86. Vienne, Öst. Nat. Bibl., ms. 2396, f. 3v°.

87. A. Capatti, M. Montanari, *op. cit.* (n. 32), p. 105, ou B. Laurioux, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, 2006, p. 357-373...

88. Les deux ouvrages italiens du XVe siècle qui ne fournissent pas de recettes de *romania* proposent, par ailleurs, des recettes de sauce ou de perdrix dans lesquelles entre du jus de grenade. La recette de perdrix de Martino s'intitule *starne al modo catalano*, ce qui semble indiquer l'origine catalane de l'usage de la grenade (C. Lambert, « La cuisine française au bas Moyen Âge : pays d'oïl vs pays d'oc », in *Alimentation et régions, Actes du colloque : Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux, Nancy, 24-27 septembre 1987*, Nancy, 1989, p. 375-384).

89. Livre II, 14.

90. Liège, Bibl. Univ., ms. 1041, f. 5, et Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 7v° et ms. 2396, f. 2, Paris, BNF, Nal 1673, f. 5v°, Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 8.

Illustration non autorisée à la diffusion

FIG. 7. – Rubriques « dattes sauvages » et « dattes mûres » d'un *Manuel des vertus, végétaux, animaux...* enluminé à Venise vers 1480 (Vienne, Österreichische Nationalbibliothek, ms. 2396, f. 27v°).

nades douces[91]. La fidélité des représentations est la preuve d'une longue acclimatation. D'ailleurs les fleurs et les fruits du grenadier, particulièrement appréciés par les artistes, se retrouvent très fréquemment comme décor des textiles.

Alors que les agrumes sont exceptionnellement mentionnés dans les traités septentrionaux, ils sont bien présents dans les réceptaires méridionaux. Ainsi la *limonada* des traités catalans, reprise sous le titre de *limonieyra blanca* dans le *Modus* languedocien ou de *limonia* dans le *Libro de coquina*, utilise le jus de citron dans une préparation de poulet. Son jus apporte également la touche finale qui relève la saveur d'une raie en aillée. D'autre part, dans le traité catalan le *Sent Sovi*[92] et dans plusieurs réceptaires italiens dont celui de Martino, le jus d'orange amère (le « sucho di pomaranci ») sert à confectionner une sauce pour accompagner des poissons frits ou bouillis. En outre le *Libro della cucina* sert l'oie rôtie avec un « *succo d'aranci o di limoncelli o di lumie* » (sans doute la limette)[93]. Il n'est pas rare que le choix de la substance acide soit laissé au cuisinier : ainsi pour faire une charbonnée de porc, Martino suggère de remplacer le vinaigre par « *un sucho d'aranci o limoni* »[94].

91. Liège, Bibl. Univ., ms. 1041, f. 4v°, Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 7, et ms. 2396, f. 2, Paris, BNF, Nal 1673, f. 5, Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 7.

92. L'*aygua-sal* du *Sent Sovi*, chap. 28 et 140.

93. Chap. 30. A défaut de verjus pour délayer le basilic et le poivre d'une sauce accompagnant un rôti, l'auteur donne le conseil suivant : « si tu en manques, procure-toi des oranges, des cédrats ou des citrons » (*Il Libro della cucina del secolo XIV*, F. Zambrini dir., Bologne, 1863 [rééd. 1968], p. 79).

94. *Libro de arte coquinaria*, chap. 131.

Si la culture des agrumes, en particulier du citronnier et des oranges amères, importés des terres d'islam, est attestée dans le sud de l'Europe[95], en particulier dans la péninsule ibérique au VIIIe siècle[96] et en Sicile dès le IXe siècle[97], elle ne se diffuse que lentement, puisque la première mention de plantation d'orangers dans un jardin aixois ne remonte qu'à 1427[98]. Sans doute citrons et oranges devaient-ils, en partie, faire l'objet d'importations. Le *Tacuinum* énumère plusieurs sortes d'agrumes : *citra* (citrons), mais aussi *nabach cedrum* (cédrats) et *cetrona* (oranges amères), mais les figurations témoignent de la part des artistes d'un manque de familiarité avec ces fruits.

Même si les images apportent quelques informations complémentaires sur certains fruits et légumes cultivés dans l'aire méditerranéenne, il reste impossible de saisir les innombrables et savoureux mélanges qui constituent l'essentiel de nos traités de cuisine. Pourtant quelques représentations, insérées en particulier dans les *Tacuinum sanitatis*, mettent en scène certaines préparations culinaires qui semblent caractéristiques des régions méditerranéennes.

Ainsi dans l'exemplaire enluminé par Giovanni de' Grassi à la fin du XIVe siècle[99], la rubrique fève est illustrée par une femme qui cueille les plantes à côté d'un homme qui les écrase dans un chaudron, à l'aide d'une longue perche passée dans un anneau ;

---

95. S. Tolkowsky, *Hesperides. A History of the Culture and Use of Citrus Fruits*, Londres, 1938, p. 109 sq., ou F. Benzi, L. Berliocchi, *Histoire des plantes en Méditerranée, art et botanique*, Arles, 1999, p. 106 sq., A. M. Watson, *op. cit.* (n. 36), p. 42-50.

96. A. Riera Melis, *art. cit.* (n. 39), p. 787-841, M. El Faïz, « Les agrumes dans les jardins et vergers de l'Occident musulman (VIIIe-XIVe s.) », in *Il giardino delle Esperidi. Gli agrumi nella storia, nella letteratura e nell'arte, Att del V colloquio internazionale del Centro studi giardini storici e contemporanei, Pietrasanta, 13-14 ottobre 1995*, A. Tagliolini et M. Azzi Visentini dir., Florence, 1996, p. 109-133, ou F. Aubaile-Sallenave, *art. cit.* (n. 42), p. 145-149.

97. Cf. H. Bresc, « Genèse du jardin méridional, Sicile et Italie du Sud, XIIe-XIIIe siècles », in *Jardins et vergers dans l'Europe occidentale, VIIIe-XVIIIe siècles, Neuvièmes journées internationales d'histoire du Centre culturel de l'abbaye de Flaran, 18-20 septembre 1987*, Auch, 1989, p. 115-144, ou G. Bellafiore, « Paradisi e parchi di Palermo normanna », in *Il giardino delle Esperidi... op. cit.* (n. 96), p. 157-174.

98. A. Higounet-Nadal, « Les jardins urbains dans la France médiévale », in *Jardins et vergers..., op. cit.* (n. 97), p. 115-144. Voir pour la Ligurie : M. Quaini, « Per la storia del paesaggio agrario in Liguria. Note di geografia storica sulle strutture agrarie della Liguria medievale e moderna », *Atti dela Società ligure di Storia patria* 86/1, 1972, p. 201-360.

99. Liège, Bibl. Univ., ms. 1041, f. 25.

Illustration non autorisée à la diffusion

FIG. 8. – *Brodium cicerum* dans un *Tacuinum sanitatis* enluminé en Lombardie par l'atclier de Giovanni de' Grassi à la fin du XIVe siècle (Université de Liège, Bibliothèque généralc de philosophie et lettres, ms. 1041, f. 27).

s'agit-il d'une bouillie ou de fèves concassées ? Une autre enluminure montre la confection d'un brouet de pois chiches (*brodium cexerum*)[100] : une femme, agenouillée devant la cheminée, examine une louche du brouet qui cuit dans un chaudron suspendu à une crémaillère (fig. 8). La femme, alitée dans la chambre voisine, est une allusion à ses valeurs curatives. Pouvons-nous y voir un rapport avec le *brodo de ciceri rosci* de Maître Martino[101], dans lequel les légumes secs sont accompagnés de farine, mais aussi de cannelle et de poivre ? L'auteur précise que si ce potage est confectionné pour des malades, on ne doit y intégrer ni huile ni épices.

100. Liège, Bibl. Univ., ms. 1041, f. 27v°.
101. *Libro de arte coquinaria*, chap. 147.

Dans les *Tacuinum*, la châtaigne a également droit à une préparation culinaire. Dans deux exemplaires en Lombardie à la fin du XIVe siècle[102], un homme, au pied d'un châtaignier, confectionne une purée : il tourne avec une louche les châtaignes qui cuisent dans un grand chaudron posé sur un feu à même le sol. Si bouillies et brouets, assez rares dans les traités, sont souvent agrémentés d'épices, ils représentaient, sans ces compléments, une des bases de l'alimentation paysanne.

Une autre préparation à partir de fruits, celle-ci très fréquente dans les recettes italiennes et espagnoles, est mise en scène dans plusieurs *Tacuinum*, le verjus[103]. C'est le raisin blanc qui est utilisé dans un *Manuel des vertus, végétaux, animaux...* vénitien[104] et dans la plupart des versions du *Tacuinum* ; mais en Italie du Nord, dans un *Livre de la composition des herbes*[105], vers 1471, la fabrication du verjus est faite à partir de raisins noirs. A proximité de la treille, plus rarement dans la maison, un homme et une femme[106], plus souvent encore deux hommes[107] se partagent la tâche : l'un apporte la récolte de raisins ou les égrappe, l'autre écrase les grains avec un pilon en bois. Le jus obtenu sera écumé, avant d'être transvasé dans des tonneaux spécialement préparés, les « *agrassaria* », figurés dans l'exemplaire de Liège[108].

Certains traités culinaires indiquent les recettes du verjus ; le *Modus* explique : « Pour faire du verjus simple, prends des grappes de raisin, et broie-les avec du sel, et presse-les avec les mains. Et mets un peu de pain, ct qu'il soit scrvi avant qu'il ne se gâte. » L'importance de ce liquide dans la cuisine médiévale est attestée non seulement par les miniatures, mais surtout par le nombre de recettes auxquelles il est associé. Toutefois si le verjus joue un rôle essentiel dans les réceptaires de la France septentrionale qui se distinguent

---

102. Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 17 ou Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 25.

103. Voir O. Redon, J. Brunet, « Vins, jus et verjus. Du bon usage culinaire des jus de raisins en Italie à la fin du Moyen Âge », in *Le vin des historiens*, Suze-la-Rousse, 1991, p. 109-117, et P. Mane, *L'outil et le geste. Iconographie de l'agriculture dans l'Occident médiéval (IXe-XVe s.)*, Paris, 2001, p. 683-685 (thèse d'État de l'Université de Paris I-Panthéon-Sorbonne, dactylographiée).

104. Vienne, Öst. Nat. Bibl., ms. 2396, f. 28.

105. Paris, BNF, It 1108, f. 49v°.

106. Liège, Bibl. Univ., ms. 1041, f. 56.

107. Paris, BNF, Nal 1673, f. 75v°, Romc, Bibl. Casanatcnsc, ms. 4182, f. 163, Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 85.

108. Liège, Bibl. Univ., ms. 1041, f. 56.

Illustration non autorisée à la diffusion

FIG. 9. – *Énéide* de Virgile enluminée à Ferrare par Guglielmo Giraldi et Giorgio d'Alemagna vers 1458 (Paris, BNF, Lat 7939 A, f. 152).

par une passion pour les goûts acides, le verjus est moins utilisé par les traités méridionaux qui préfèrent le moût ou le vin cuit dont la saveur est plus sucrée[109]. Le *Modus* languedocien n'intègre le verjus qu'à deux de ses sauces, nettement moins souvent que les réceptaires français. Un traité toscan nomme d'ailleurs le verjus « *il savore che si dice verzuso francioso* ».

Si nous avons reconnu que la majorité des recettes, une fois servies, n'était pas identifiable, il n'est pas exceptionnel qu'on trouve sur les tables des fruits et même quelques légumes crus. Dans un exemplaire de l'*Énéide*[110] enluminé à Ferrare vers 1458, une coupe de fruits est apportée aux convives attablés en plein air (fig. 9). Quand les repas se déroulent dans la maison et semblent plus réglementés, quelques cerises sont parfois disposées sur la nappe, comme sur le *Retable de saint Jean Baptiste*, peint en Espagne à la fin du XIVe siècle[111]. Sans doute est-ce une allusion à l'habitude qu'on avait à cette époque de consommer des fruits crus

---

109. Cf. J.-L. Flandrin, « Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIVe siècle au XVIIIe », *Journal d'Agriculture traditionnelle et de Botanique appliquée* 35, 1988, p. 215-232, J. Brunet, O. Redon, *art. cit.* (n. 103), p. 109-117, ou P. Mane, *art. cit.* (n. 53), p. 129-144.

110. Paris, BNF, Lat 7939 A, f. 119v°.

111. Barcelone, musée d'Art catalan.

au début des repas. Dans son *De honesta voluptate*, Platina recommande précisément de présenter des nourritures légères et apéritives, en particulier divers fruits, telles les poires douces, les cerises ou les prunes, « à la première table », afin qu'elles ouvrent les conduits digestifs et préparent ainsi les voies aux nourritures plus substantielles[112].

D'autres images, en provenance, elles aussi, d'Italie et d'Espagne, permettent de saisir certaines pratiques en relation avec l'alimentation que les autres sources documentaires ne signalent pas toujours aussi nettement. C'est le cas de l'utilisation bien particulière des fruits comme « fruits bouchons »[113]. Dans plusieurs enluminures des *Tacuinum sanitatis*, les récipients contenant des boissons distillées, par exemple de l'eau de rose[114] (fig. 10) ou de l'*aqua ordei*[115] (sorte de décoction d'orge), sont fermés par des agrumes ou des pommes déposés sur le goulot. En Espagne, sur la table des *Noces de Cana* peintes par Bernat Martorell vers 1448[116], des flacons de vin rouge ou renfermant un liquide transparent[117] sont bouchés par une pomme. Cette fermeture par un fruit n'est pas réservée aux récipients en verre : sur la table d'un *Repas chez Simon le Pharisien*, peint au XIVe siècle par une école siennoise, un flacon de métal doré, contenant vraisemblablement du vin, est bouché par une orange. Doit-on rapprocher cet usage des conseils donnés au début du XIVe siècle par l'agronome bolonais Pietro de' Crescenzi qui prône, pour la conservation du vin, l'adjonction de cédrat, afin d'en augmenter quelque peu l'acidité ? Cette recommandation est à rapprocher du *Tacuinum sanitatis* qui non seulement affirme que le meilleur vin blanc est celui qui a une odeur de citron, mais qui consacre également une rubrique au *vinum citrinum*, vin citriné ou cédraté.

112. Voir, par exemple, A. J. Grieco, « Le repas en Italie à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance », dans *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, dir. J.-L. Flandrin et J. Cobi, Paris, 1999, p. 115-149, ou J.-L. Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, 2002, p. 208 et sq.

113. Cf. P. Mane, « I recipienti da vino nell'iconografia italiana dei secoli XIV-XV », in *Dalla vite al vino : fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*, J.-L. Gaulin et A. J. Grieco dir., Bologne, 1994, p. 85-115.

114. Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 177, Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 93.

115. Vienne, Öst. Nat. Bibl., Sn 2644, f. 45 ou Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 83.

116. Retable de la *Transfiguration* conservé à la cathédrale de Barcelone. Cf. *Del rebost a la taula : cocina y alimentción en la Barcelona gótica*, catalogue d'exposition, Barcelone, 15 septembre 1994-15 janvier 1995, Barcelone, 1994, p. 27.

117. Vin blanc ou eau.

Illustration non autorisée à la diffusion

FIG. 10. — *Acqua rosacea* dans un *Tacuinum sanitatis* enluminé en Lombardie vers 1380 (Rome, Bibl. Casanatense, ms. 4182, f. 177).

La consommation de végétaux crus ne se limite pas aux tables seigneuriales : légumes et fruits se retrouvent dans des représentations peintes de la *Cène*[118], fort bien étudiées par Dominique Rigaux[119]. Dès la fin du XIe siècle à Sant' Angelo *in Formis* et au début du XIIIe siècle dans la région des Abruzzes, à Santa Maria *in Cryptas* de Fossa, des poireaux, plus rarement des herbes amères et des oignons, sont disposés sur la table eucharistique. Au XVe siècle, ces plantes potagères sont remplacées par des fruits, par exemple

118. D. Rigaux, *A la table du Seigneur : l'Eucharistie chez les Primitifs italiens (1250-1497)*, Paris, 1989, p. 242-245, Id., « La Cène aux écrevisses. Table et spiritualité dans les Alpes italiennes au Quattrocento », in *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, 1992, p. 217-228, et Id., « La Cène aux écrevisses : une image spécifique des Alpes italiennes », in *I Gamberi alla tavola del Signore*, L. Romeri dir., Trente, 2000, p. 11-28.

119. Par exemple Paris, BNF, Lat 6823, f. 69v° ou Londres, Brit. Libr., Egerton 747, f. 41v°.

dans la *Cène* de l'oratoire de Secio di Boccioleto, peinte vers 1530. Pommes, poires et cerises garnissent les tables eucharistiques aussi bien en Toscane qu'en Vénétie ou au Piémont. Sur la fresque de Cadesino di Oggebbio, les queues des cerises s'entrecroisent et ressemblent à des clous ponctuant la nappe d'innombrables gouttes de sang. Ces détails ne se retrouvent pas dans les figurations françaises ou germaniques de la Cène. Le cru n'était-il pas la nourriture réservée aux ascètes et aux « ensauvagés » ? De la pénitence au sacré...

Il est bien entendu qu'aucune image ne saurait transcrire la composition d'un plat. Toutefois, par leur nombre, leur variété, les documents iconographiques en relation avec les légumes et les fruits utilisés dans les traités des régions méditerranéennes offrent un bilan qui mérite un certain intérêt, même s'il faut bien reconnaître que le contrepoint fourni par les images est parfois en porte-à-faux. Par exemple, très peu de documents sur les pignons ; or ces fruits entrent dans nombre de recettes. C'est l'inverse pour la châtaigne. En revanche, certaines représentations, par la fantaisie ou la précision que révèle la figuration d'une espèce végétale, renseignent sur l'acclimatation plus ou moins récente de la plante. Par ailleurs, d'autres scènes font voir différentes opérations par lesquelles sont obtenus des dérivés végétaux couramment utilisés dans nos recettes, tels l'huile et le verjus. Enfin grâce au pouvoir de l'image, certains détails, comme les fruits-bouchons, permettent de mieux percevoir cette alliance subtile d'aigre et de doux qui caractérise la cuisine méditerranéenne. Cette enquête iconographique a peut-être réservé quelques surprises qui ne sont pas, elles aussi, sans saveur.

Perrine MANE